

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Rinderfiletstreifen auf Pilz-Spaghetti

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g Rinderfiletsteak, 1 kl. rote Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 400 g braune Champignons, 200 g Spaghetti, Öl, 250 ml Cremefine,
- 200 ml Rinderbrühe, 80 ml Weißwein, ca. 3 EL Saucenbinder,
- 2 EL gehacktes Basilikum, 2 EL TK-Petersilie, 50 g Rucola

Zubereitung:

1. Steak waschen, trocknen u. in Streifen schneiden. Zwiebel u. Knob klein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Rucola waschen u. trocken schütteln.



2. Zwiebeln u. Knob in Öl glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Cremefine u. Brühe zugießen, Saucenbinder einrühren, aufkochen. Mit Wein verlängern. Salzen u. pfeffern, Kräuter einrühren. Nudeln nach Angabe zubereiten u. mit $\frac{3}{4}$ Rucola unterheben.



3. Rinderfiletstreifen in heißem Öl braun braten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Pilz-Spaghetti in tiefen Tellern anrichten, mit Filetstreifen u. restl. Rucola bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Lecker und kalorienarm!



Erstellt von Klaus am 15.03.2015